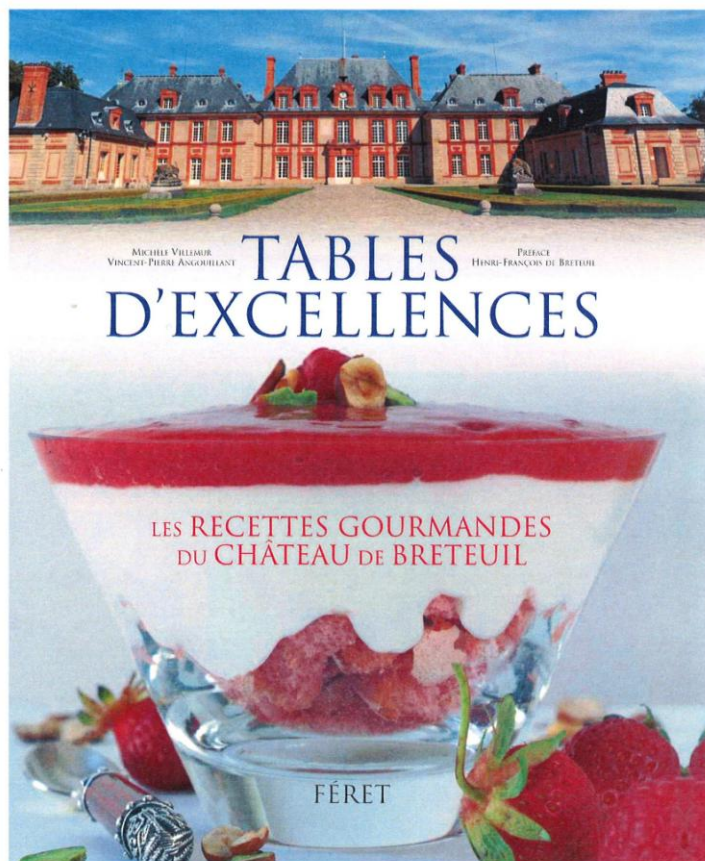


Sortie en librairie de *Tables d'excellences* le mercredi 12/10/2011



CARACTÉRISTIQUES

Beau livre relié

24 x 26 cm - 140 pages

200 photographies

ISBN 978-2-35156-087-7

29,90 euros

CONTACT

Éditions Féret

presse@feret.com

24 allées de Tourny - 33000 Bordeaux

Tel : 05 56 13 79 95 Fax : 05 56 13 79 96

Michèle Villemur et Vincent-Pierre Angouillant nous régaleront d'un magnifique ouvrage illustré intitulé "Tables d'excellences, les recettes gourmandes du château de Breteuil". Préface d'Henri-François de Breteuil.

"Au coeur de la vallée de Chevreuse, trône un château de légende, le château de Breteuil... Quatre cents ans d'histoires de famille et de grande Histoire n'ont pas laissé indifférents Michèle Villemur, auteur et Vincent-Pierre Angouillant, photographe. Ils ont ensemble relevé le défi de réaliser un ouvrage gastronomique à la hauteur du génie du lieu. L'UNESCO aurait d'ailleurs pu y puiser autant de raisons pour classer le repas gastronomique français au patrimoine mondial de l'humanité ! De la première à la dernière page, vos papilles et votre esprit n'auront qu'une hâte, celle de passer à table. Soixante-deux recettes gourmandes font surgir dans la lumière la mémoire des hommes illustres qui ont fréquenté la demeure. Ministres, rois, princes et princesses, Émilie du Châtelet, femme de sciences et conscience féministe avant l'heure, Voltaire, Proust...jusqu'au marquis actuel, dixième du nom, homme de culture et fin épiqueurien : Henri-François de Breteuil qui, à force d'obstination et de courage, a su redonner au château son lustre d'antan. Les mets nous mettent l'eau à la bouche : macarons piquillos et praliné de foie gras, bricks de rocamadour, chutney de cerise griotte au carvi sur lit de mesclun, poulet du Maryland, muffins au cœur de fruits rouges déglacés au vinaigre et à la pulpe de framboises, sablés parfumés au thé figue, orange et miel, sont quelques-unes des intrigues culinaires inspirées par le château et les acteurs qui en peuplèrent la scène. Reprenez-vous de cette entrée magistrale et croustillante ? Un bout de ce délicieux dessert avec sa cerise... sur le château ? Une tranche savoureuse d'Histoire..."